

Soubassement Réfrigéré Positif et Négatif - 4 GN 1/1 - 179 L CB74500240



Soubassement réfrigéré polyvalent 4 GN 1/1 de 179 L en inox avec 2 tiroirs pour une conservation optimale des aliments dans un espace professionnel. Température réglable pour maintenir les produits frais ou surgelés, idéal pour les cuisines de restaurant ou les collectivités. Avec sa finition en acier inoxydable et son design pratique, cet équipement garantit une efficacité maximale au quotidien.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|---------------------------------------|---|--|
| Matière : Acier Inoxydable | Alimentation : 230 V | Volume (L) : 179 |
| Type de Porte : Tiroir | Température Minimum (°C) : -18 | Température Maximum (°C) : -21 |
| Porte : Pleine | Nombre de portes : Sans | Finition Extérieure : Inox |
| Longueur (mm) : 905 | Profondeur (mm) : 700 | Hauteur (mm) : 865 |
| Poids (kg) : 125 | Puissance (W) : 460 | Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530 |
| Taille GN : GN 1/1 | Type de Froid : Ventilé | Classe Energétique : G |
| Températures : Négatives et Positives | Consommation d'énergie (kWh/an) : 3311 | Tropicalisé : Non |
| Réfrigéré : Oui | Température ambiante d'utilisation Maximale (°C) : 43°C | Dosseret : Sans dosseret |
| Liquide de refroidissement : R290 | Classe climatique : 5 | Nombre de Tiroirs : 2 |
| Type d'Inox : Inox AISI 304 | | |

Informations Logistiques :

Largueur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm

www.fourniresto.com

04 84 98 00 30

Soubassement Réfrigéré Positif et Négatif - 4 GN 1/1 -
179 L
CB74500240